取扱説明書

Instruction Manual

家庭用

電気式マルチ鍋

タジンポット

品番　AMP-170

●この取扱説明書をよく読み、ご理解した上でご使用ください。
●取扱説明書及び、保証書は大切に保管してください。ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
●お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。

業務用としては使用しないでください。
この製品は日本国内でのみ使用できます。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and can not be used in any other country.

保証書付

保証書は本書の裏表紙にあります。必ず記入をお受けください。

●イラストと実際の商品は多少異なる場合があります。

もくじ

タジンポットの特徴

タジン鍋とは？

タジンとはモロッコで生まれた円錐形の独特な形の鍋で、タジン鍋で作る伝統料理もタジンと言います。
タジン鍋の蓋の先端部分は、他の部分よりも温度が低く、鍋底から上がってくる水蒸気が結露して、その水滴が鍋に戻ってくる仕組みになっています。少ない水分で素材の旨味を逃さず調理できます。

1台3役!! 短時間でいろいろなおいしさ

蒸す

タジン鍋の得意分野！蒸し料理

●蒸し野菜
●酒蒸し
●蒸し餃子
●プリン など

焼く

ちょっとした焼き料理もらくらく♪

●炒め物
●焼き肉
●焼き魚
●お好み焼き など

煮る

少量の煮込み料理も本格的に

●煮物
●鍋もの
●スープ
●鍋焼きうどん など

おいしく調理するためのコツ

①調理物によって道具を使い分ける

料理には、「煮る」、「焼く」、「蒸す」など、色々な調理方法がありますが、それに適した道具をうまく
使いこなすことで、素材の旨味を生かしたおいしい料理が楽しめます。(6～8 ページ参照)

②熱をうまく使い分ける

本品で調理する場合は、温度調節つまみのメモリを「低」～「中」にするのが基本です。「強」は焼き目を
つけたいときなどで使用すると便利ですが、続けすぎると食材の焦げ付きや吹きこぼれの原因になるので
注意しましょう。

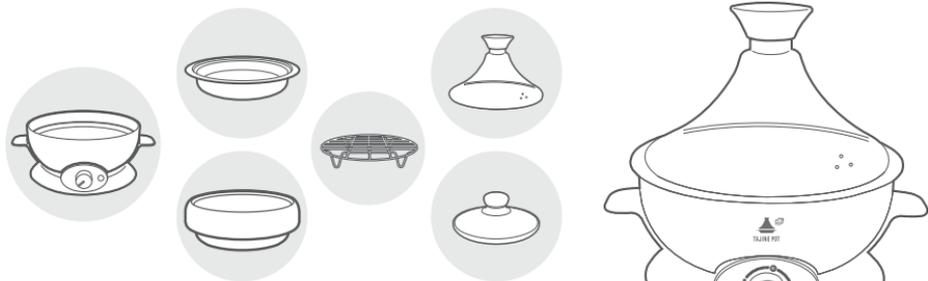
③水分を調節する

蒸すとき、煮るときはもちろん、グリルプレートに少量の水を加え、タジン型のガラスフタをかぶせて
焼き蒸しを楽しむ事もできます。
また、水分量の多い調理の際は、吹きこぼれそうになったら少しフタを開けて、鍋の中の水分を調節
しながら調理しましょう。

④長く使って頂くために

調理物を頻繁に焦がしたり、グリルプレート、ステンレスボウルを傷つけたりすると、食材がこげつき
やすくなり、うまく調理ができなくなる場合があります。
道具は大切に扱い、しっかりお手入れしてください。（お手入れのしかた→10～11ページ参照）

⑤他の機器との併用について

電子レンジやオーブントースターに入れて調理したり、コンロで直接火にかけると、破損の原因に
なるため、絶対に併用しないでください。

★作りたい料理にあった器具を選びましょう！

安全上のご注意

●ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
●以下の注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。注意事項は危険や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った使い方、取扱をすることにより生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので必ずお守りください。

⚠ 警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度を示しています。
⚠ 注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負うことが想定されるか、物的損害の発生が想定される危害･損害の程度を示しています。

図記号の例

記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。

記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

⚠ 警　告

禁止

●修理技術者以外は、絶対に分解したり、改造、修理したりしないでください。
火災･感電･ケガの原因となります。修理はお買い上げの販売店または弊社アフターサービスまでご連絡ください。

●コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。
感電･ショート･発火の原因になります。

●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、たばねたり、ねじったり、重い物を載せたり、挟み込んだりしないでください。
電源コードが破損し、火災･感電の原因になります。

●交流100V以外では使用しないでください。
異常発熱して、火災の原因になります。

●他の器具とコンセントを併用して使用しないでください。
他の器具とたこ足配線で併用すると、分岐コンセント部が異常発熱し、火災の原因になります。

●電源プラグにピンやゴミを付着させないでください。
感電･ショート･発火の原因になります。

●本製品で天ぷらなどの揚げ物をしないでください。
ヤケド･火災の原因になります。

●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しないでください。
ヤケド･感電･ケガのおそれがあります。

●本体に水をかけないでください。キッチンまわり等の、水のかかる恐れのある場所では使用しないでください。
漏電して感電やショートなどの原因になります。

プラグを抜く

●お手入れするときや、長時間使用しない場合は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で差し抜きしないでください。
感電やケガの原因となります。

安全上のご注意(つづき)

⚠ 注　意

●ベンジン、シンナー、殺虫剤で拭いたり、火気付近での使用はしないでください。
引火、故障のおそれがあります。

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。
本体が落下して故障、火災の原因になります。

●燃えやすいものを本体の上にのせて使用しないでください。
火災の原因になります。

●壁や家具の近くでは使用しないでください。
熱により本体が損傷する原因になります。

●ステンレスボール、グリルプレートをガスコンロなどの直火にかけないでください。
フッ素コートが傷んだり、ボウル、プレートが変形して使用できなくなります。

●ステンレスボールやグリルプレートの底が水などで濡れている場合は、底をしっかりと拭き取ってください。
感電･ショートのおそれがあります。

●ステンレスボールで焼き肉などをしないでください。
調理に適したものを使用しないと、器具が傷んだり、調理がうまくいかないことがあります。

●グリルプレートの内側に傷をつけたり、金属製ヘラでこすったりしないでください。
フッ素コートが傷つき、腐食の原因になります。

●ガラスフタを使用する場合、穴から出る蒸気に触れないように注意してください。
ヤケドのおそれがあります。

●発熱板で直接調理を行ったり、専用以外のステンレスボールやグリルプレートなどを使用しないでください。
感電･故障の原因になります。

●ふきこぼれに注意してください。万一ふきこぼれてしまった場合はすみやかにつまみを「OFF」にしてコンセントを抜き、高温部が冷めてからしっかり拭き取ってください。
感電･ショート･火災･発火･ヤケドの原因になります。

●缶詰や瓶詰めを直接加熱しないでください。
ヤケド、ケガの原因になります。

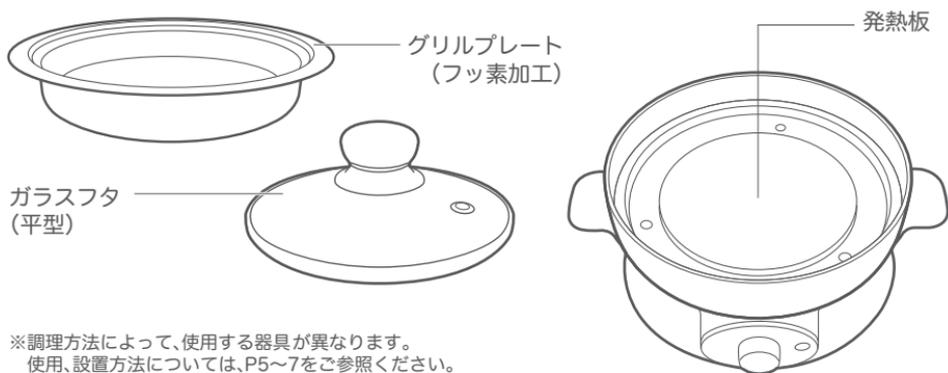
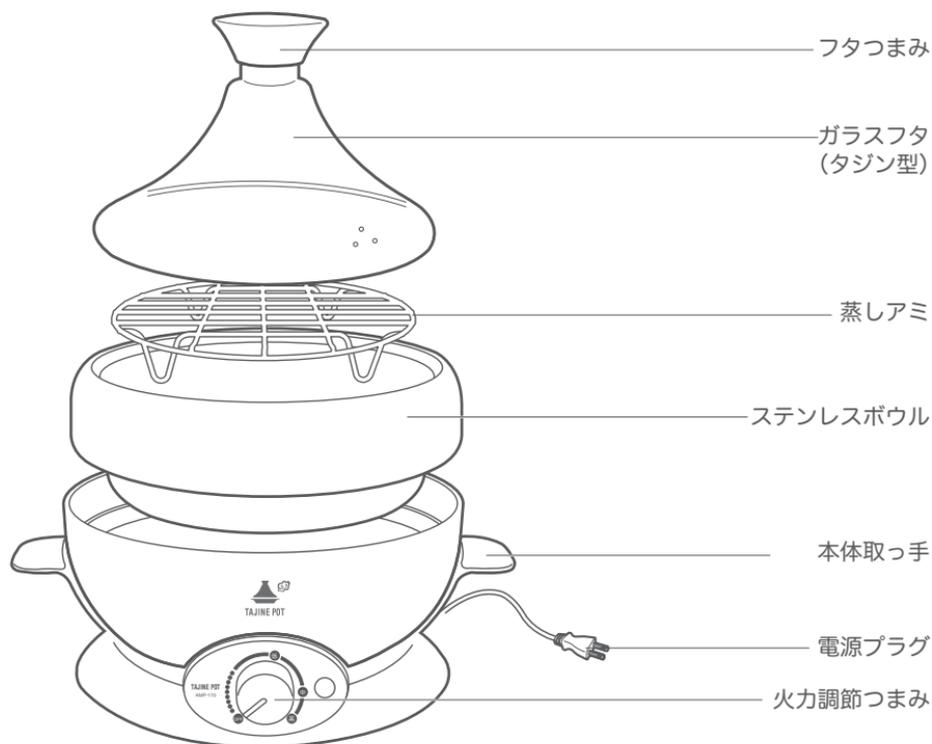
●使用中、使用後しばらくは、高温部に触れないでください。
ヤケドの原因になります。

●本体のお手入れは、必ず電源プラグを抜き、十分に冷めてから行ってください。
感電･ヤケドの原因になります。

●ガラスフタの耐熱温度差は120℃です。加熱後は急激に冷やしたりしないでください。
フタが割れてヤケド･ケガをするおそれがあります。

●空焚きはしないでください。
故障･火災の原因になります。

●電源プラグを抜く時は、コードを持たずに必ず先端のプラグを持って引き抜いてください。プラグのホコリなどは定期的にとってください。
感電やショートして発火する原因となります。

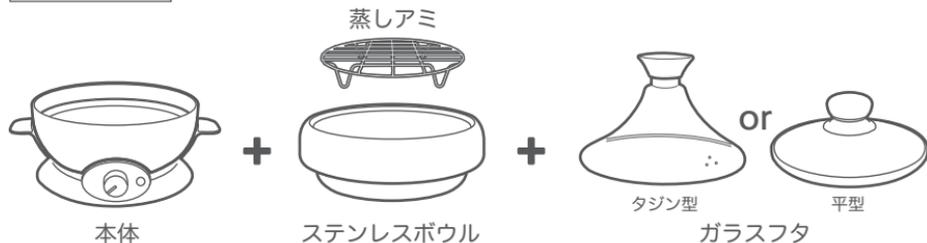
各部のなまえ

※調理方法によって、使用する器具が異なります。
　使用、設置方法については、P5～7をご参照ください。

器具の組み合わせ

調理により下記のように器具を使い分けます。

蒸す

- 料理例：蒸し野菜、酒蒸し、蒸し餃子、プリンなど
- 蒸す際は、タジン型のフタを使うと、旨味を逃がさず、おいしく作れます。

本体　＋　ステンレスボウル　＋　ガラスフタ

煮る

- 料理例：煮物、鍋もの、スープ、鍋焼きうどんなど
- ガラスフタは料理の内容や必要に応じてかぶせてください。

本体　＋　ステンレスボウル　＋　ガラスフタ

焼く

- 料理例：炒め物、焼き肉、焼き魚、お好み焼きなど
- ガラスフタは料理の内容や必要に応じてかぶせてください。
- タジンフタを使うと、旨味が凝縮された焼き蒸しの状態になります。

本体　＋　グリルプレート　＋　ガラスフタ

正しい使いかた

基本操作について

①調理に合った器具を本体にセットする。

調理の内容により必要な器具は異なります。
「セットのしかたについて」をご参照ください。

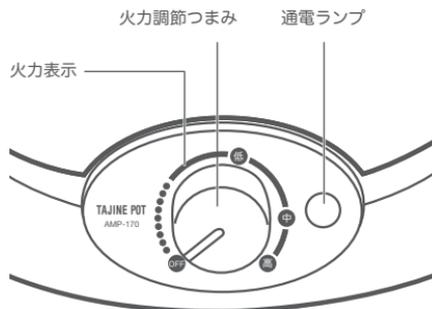
②電源プラグをコンセントに差し込む。

電源プラグを差し込む前に、火力調節つまみが「OFF」
になっていることを確認してください。

③調節つまみを適切な火力に設定し、具材を入れる。

具体的な調理については製品に同封されている「レシピブック」
を参考にしてください。

④調理が終わったらつまみを「OFF」に戻し、
電源プラグをコンセントから抜く。

お手入れは、本体および各器具が冷めてからおこなってください。

□通電ランプについて

・通電時には赤色に点灯します。
・使用中、ランプがついたり消えたりしますがこれは温度調節をしている為で、故障ではありません。

□火力調節つまみについて

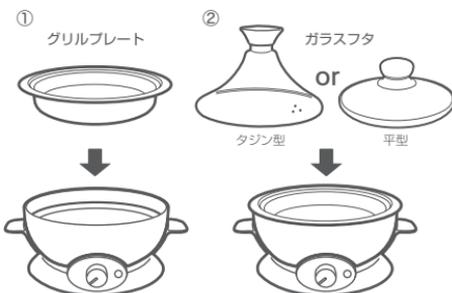
・右に回すと、温度が高く設定されます。適切な温度は、調理の内容により異なります。
・一般のガスコンロなどのように、調理具材の様子を見ながら火力調節をおこなってください。
・低、中、高はあくまで目安です。「OFF」でスイッチを切った状態になります。

セットのしかたについて

調理により、それぞれセットのしかたが異なります。調理に合った正しい方法でセットしましょう。

1 焼き料理（グリル）の場合

①グリルプレートを本体にしっかりセットします。
プレート底面と発熱板がしっかりと密接するように
してください。

②調理の内容や必要に応じて、ガラスフタをセットします。
フタを使う際は、必ずフタつまみを持って扱ってください。
ガラスが高温になり、やけどをするおそれがあります。

焼き料理に関しての注意	●グリルプレートの底面、発熱板の表面は常にきれいな状態で使用してください。 ●グリルプレート底面に水がついてしまった時は、必ず拭き取ってから発熱板にセットしてください。感電、ショートの可能性があります。 ●本体にプレートがセットされていない状態で通電しないでください。 ●初めてご使用になる時、煙やにおいが出ることがありますが、異常ではありません。ご使用に伴い、出なくなります。

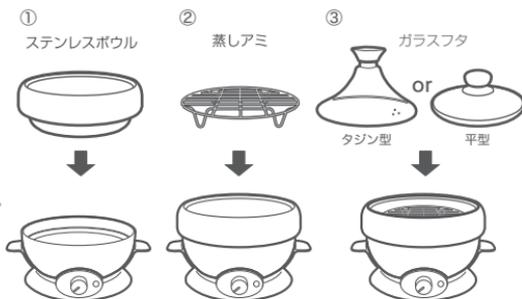
正しい使いかた(つづき)

セットのしかたについて(つづき)

2 蒸し料理(スチーム)の場合

①ステンレスボウルを本体にしっかりセットします。ボウル底面と発熱板がしっかりと密接するようにしてください。

②蒸しアミをボウルの中にセットします。

③調理物を中に入れたら、ガラスフタをセットします。フタを使う際は、必ずフタつまみを持って扱ってください。ガラスが高温になり、やけどをするおそれがあります。

3 なべ料理(ボイル)の場合

①ステンレスボウルを本体にしっかりセットします。ボウル底面と発熱板がしっかりと密接するようにしてください。

②調理物を中に入れたら、ガラスフタをセットします。フタを使う際は、必ずフタつまみを持って扱ってください。ガラスが高温になり、やけどをするおそれがあります。

蒸し料理、なべ料理に関しての注意

- ボウルの底面、発熱板の表面は常にきれいな状態で使用してください。
- ボウル底面に水がついてしまった時は、必ず拭き取ってから発熱板にセットしてください。感電、ショートの可能性があります。
- 本体にボウルがセットされていない状態で通電しないでください。
- 初めてご使用になる時、煙やにおいが出ることがありますが、異常ではありません。ご使用に伴い、出なくなります。
- グリルプレートと一緒にセットしないでください。故障、火災の原因になります。

ガラスフタに関しての注意

- この商品の蓋の耐熱温度差は120℃です。加熱後急激に冷やすと割れる恐れがあります。
- 使用後は、熱くなっていますので、持ち運びの際は、直接触れずにミトンなどを使用してください。
- 高い所から落とすなどの衝撃を与えないでください。
- 洗浄の際は、研磨剤入りタワシ、金属タワシ、クレンザーはガラスに傷をつけ、破損の原因になりますので使用しないでください。
- ガラスフタの穴から出る蒸気には触れないでください。ヤケドの恐れがあります。

タジン鍋 Q＆A

●本品に対しての素朴な疑問やよくある質問にお答えします。

Q この鍋は何人用ですか？

A 基本的には 1～2人用です。
1～2人で鍋をするには通常の鍋ですと作りすぎて残ってしまう事もありますが本品は少人数でも気軽に鍋やグリルを楽しめます。
また多人数のサイドメニューなども素早く作れて便利です。

Q この鍋で実際にどんな料理ができますか？

A 本品にはレシピブックが付属されています。
「蒸す」「煮る」「焼く」の基本的な参考料理を掲載していますが、他にもいろいろな料理が楽しめるので、ぜひ挑戦してみてください。

Q 料理が焦げてしまうのはなぜ？

A 火力を強で調理していませんか？
本品は火力「低」～「中」でじっくりが基本です。食材に焼目をつけるときなどに「高」を設定してください。
また、鍋底に水を少し溜めたり、食材自体を濡らして調理すると焦げにくくなります。

Q タジン型と平型のフタ、どのように使い分ける？

A タジン型のフタは鍋の上部で蒸気が冷え、水分がフタを伝って落ちる仕組みになっていますので、旨味を外に逃がさずおいしく頂けます。水分を外に飛ばしたい場合は、穴から蒸気を逃がす平型のフタを使用してください。

Q 通電ランプがついたり消えたりするのはなぜ？

A サーモスタットという温度調節装置が内蔵されており、温度の上がり過ぎを制御しているためです。
ついたり消えたりを繰り返し、設定した温度を保ちます。

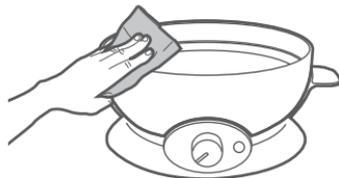
Q 器具のお手入れ方法は？

A 本体以外は全て丸洗いできます。
ステンレスボウル、グリルプレートなどは金タワシ等の傷がついてしまうもので洗わないでください。特にグリルプレートはフッ素コートが剥がれ、引っ付きやすくなります。
詳しくは10-11ページをご参照ください。

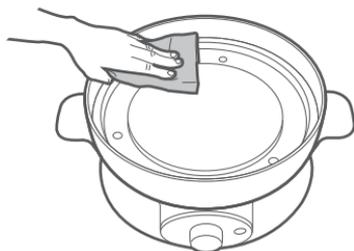
お手入れのしかた

お手入れするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、
本体や各付属品が充分に冷えてから行ってください。

本体のお手入れ

・付着した油や汚れなど、よく絞った布巾やキッチンペーパーで拭き取ってください。

注意	・水洗いは絶対にしないでください。 故障の原因になります。

発熱板のお手入れ

・発熱板に汚れが付着した時は、よく絞った布巾やキッチンペーパーで拭き取ってください。
・発熱板の周りに入り込んだ料理カスなどは、竹グシなどできれいに取り除いてください。

注意	・水洗いは絶対にしないでください。 故障の原因になります。 ・汚れが付着したまま使用しないでください。 故障の原因になります。

ガラスフタのお手入れ

・台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗い、よくすすいだ後乾いた布で水分を拭き取ってください。
・タジン型の場合は、フタつまみ留を内側から左に回して外し、つまみをとった状態で洗うと、奥の方まできれいに汚れが落ちます。
・お手入れが終わったら、ガラスとつまみフタは、外れない様、しっかりと取り付けてください。外れやすいと大変危険です。

注意	・ガラスフタは割れるものです。洗浄やご使用時は丁寧にお取り扱いください。 ・食品洗浄乾燥機は使用しないでください。 ・ガラスフタが高温の間は、水をかけないでください。 ガラスフタの耐熱温度差は120℃です。急激に冷やすとガラスが割れる可能性があります。 ・ガラスにヒビが入っていたり傷がついていたら、使用をやめてください。 調理中や持ち運び時にフタが割れる恐れがあります。

お手入れのしかた（つづき）

ステンレスボウル・蒸しアミのお手入れ

・本体から取り出し､台所用中性洗剤を含ませたスポンジで丸洗いします。
・洗剤が残らないようにすすいだ後､乾いた布で水気を取り､よく乾燥させてください。

注意	・使用後はある程度冷ましたら､早めにお手入れしてください。 そのまま放置したり､水を入れたままの状態にしておくと､金属部分にサビが発生する可能性があります。 ・金タワシなど､表面を傷つけるものは使用しないでください。 調理中に食材が引っ付きうまく焼けなくなる可能性があります。

グリルプレートのお手入れ

・本体から取り出し､台所用中性洗剤を含ませたスポンジで丸洗いします。
・洗剤が残らないようにすすいだ後､乾いた布で水気を取り､よく乾燥させてください。

注意	・使用後はある程度冷ましたら､早めにお手入れしてください。 そのまま放置したり､水を入れたままの状態にしておくと､フッ素コートがはがれたり､金属部分にサビが発生する可能性があります。 ・金タワシなど､表面を傷つけるものは使用しないでください。 フッ素コートがはがれ、食材が引っ付きうまく焼けなくなる可能性があります。

故障かな?と思ったら

「故障かな？」と思ったときは、次の内容をお調べください。

状態	点検	処理
通電しない。	電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか？	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
通電ランプが途中で切れる。	温度調節装置（サーモスタット）が作動しています。	温度調節の為、スイッチが自動で入切します。故障ではありません。
調理がうまくいかない。	料理に適した器具を使用していますか？	「蒸す･煮る･焼く」それぞれの調理に適した器具を使用してください。（P6～8 参照）
調理にとても長い時間がかかる。	プレートやボウルがしっかり本体にはまっていますか？	プレートやボウルをしっかり本体にはめて、底が発熱板に密着するようにしてください。
グリルプレートに調理物がひっつく	プレート表面のフッ素コートが傷んでいませんか？	プレートの交換をおすすめします。お求めの際は、弊社アフターサービスまでご連絡ください。

●修理を依頼される際は、上記内容をご確認していただいてからご連絡ください。
●上記内容を理解したうえで直らない、またはそれ以外の不具合がおこった場合は、アフターサービス（13 ページを参照）までご連絡ください。
●安全に長くご愛用していただくために、日頃から点検をおこなってください。

製品仕様

品番	AMP-170	総重量	（約）1.4kg ※ステンレスボウル、蒸しアミ、タジン型ふた装着時の重量
品名	タジンポット	コード長さ	（約）1.0m
電源	AC100V 50/60Hz	材質	本体：ステンレス、耐熱PBT樹脂 フタ：ガラス、耐熱 PP ボウル：ステンレス グリルプレート：アルミ（フッ素加工）
消費電力	650W		
外形寸法	（約）W230×D200×H225(mm)	付属品	・ステンレスボウル ・グリルプレート ・蒸しアミ ・ガラスフタ（タジン型、平型） ・レシピブック

●この商品は、日本国内用に設計･販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となりますので、ご了承ください。

アフターサービス

アフターサービスについてご不明の場合には、お買上げの販売店、または弊社まで
お問い合せください。

1.修理を依頼される時

＊保証期間中は、商品に保証書を添えてお買上げ販売店にご持参、または弊社に連絡ください。
保証書の記載内容により無料修理致します。
＊保証期間が過ぎている時は、弊社に連絡の上、ご相談ください。
＊保証書に所定の記入や販売店の印章がなき場合、又は語句を書き替えられた場合は、無料修理を保証することはできませんのでご注意ください。

2.補修用性能部品の保有期間

＊この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後8年間です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

3.保証書について

＊保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめの上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
＊保証期間はお買い上げから1年間です。

アフターサービスのお問い合せ

ご連絡していただきたい内容

●品名　　●型番
●お買上げ日　　●故障の状況（できるだけ具体的に）

修理に関するお問い合せ
アフターサービス等

0120 FreeDial 0120-350352

営業時間：（平日）月曜日～金曜日
※祝祭日を除く

午前10：00～11：30
午後　1：00～　5：00

※1. 携帯電話・PHSからもご利用できます。
※2. 混雑時には繋がりにくい場合があります。
時間をおいてからお掛け直しください。

廃棄について

廃棄処分をされる場合は、お住まいの各自治体の定めた指示に従い、処分してください。
地球環境保護のため、不法投棄は絶対にしないでください。

⚠ 注　意

ガラス蓋の取り扱いについて

割れ物ですので、下記の注意を守ってお使い下さい。

●火にかけないでください。
●洗うときは、研磨剤入りや、金属のタワシ、クレンザーなどを使用しないでください。
●空だきしないでください。
●電子レンジ等に入れて使用しないでください。

■ ガラスや割れやすい物の注意

ガラスは割れやすい物です。傷が付きますと思わぬ時に破損して怪我をすることがありますので、洗浄や使用時は丁寧にお扱いください。

■ 蒸気に注意

フタに3つの穴が開いており、そこから勢い良く蒸気が飛び出します。
蒸気に触れるとヤケドの恐れがありますのでご注意ください。

■ ヒビ、欠け品使用禁止

ヒビ、欠け、擦り傷の入った物は思わぬ時に破損することがありますので、使用しないでください。

■ 洗浄の注意

洗浄する場合は、柔らかいスポンジに中性洗剤をつけてご使用ください。洗うときは、研磨剤入りや、金属のタワシ、クレンザーなどを使用しないでください。

■ 破損時の取扱注意

一般的にガラス製品は破損すると鋭利な破片となります。危険ですので、 十分注意して取り扱ってください。

■ 手造り商品の特徴

この商品は手造りのため、形状、色合い、容量が少々異なる場合があります。

保証書

品名	タジンポット	お客様	ご住所 〒□□□-□□□□
品番	AMP-170		フリガナ
保証期間 期間（お買い上げの日から）	1年間		お名前　　　　様
※お買い上げ日			お電話　（　　　）
年　月　日			Serial No.

＊販売店
店名
住所
電話

※記載漏れがある場合は保証しかねますので、ご注意下さい。

製造元: AP 株式会社アピックスインターナショナル
〒482-0015　愛知県岩倉市川井町薬師堂77番地
TEL/0587-38-5320(代)　FAX/0587-38-5323
Website* <PC>　www.apix-intl.co.jp

製品のお問い合せ
アフターサービス等　0120 FreeDial 0120-350352

※製品本体以外は保証しかねます。

本書はお買上げの日から保証期間中に故障が発生した場合には本書記載内容により無料修理を行うことをお約束するものです。

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間中に故障した場合は、商品と本書をご持参、ご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼下さい。無料修理させて頂きます。
2. 次のような場合は、保証期間内でも有料修理になります。
   (1) 使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障および損傷。
   (2) お買い上げ後の落下や運送上の故障および損傷。
   (3) 火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷、異常電圧、その他の天災地変による故障および損傷。
   (4) 本書のご提示がない場合。
   (5) 本書に、お客様名、お買い上げ日、販売店名の記入のない場合。あるいは字句を書き替えられた場合。
   (6) 車両や船舶等に搭載された場合に生ずる故障および損傷。
   (7) 一般家庭以外（たとえば業務用など）にご使用の場合の故障および損傷。
   (8) ご使用後のキズ、変色、汚れ、及び保管上の不備による損傷。
   (9) 消耗部品の交換。
3. 本書は、日本国内においてのみ有効です。　This warranty is valid only in Japan.
4. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談下さい。
5. ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、弊社サービスセンターへご相談下さい。
6. 本書は再発行致しませんので大切に保管して下さい。

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明な場合は、お買上げの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合せください。

修理メモ

年　月　日	サービス(修理)内容	担当者

持込修理